

Dorsz na zielono



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dorsz	4 filety
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok z cytryny	1/2 sztuki
pietruszka	1 mały pęczek
mąka pszenna	5 dag
mąka ziemniaczna	3 dag
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z dorsz doprawić do smaku solą, pieprzem. Skropić sokiem z cytryny i obtoczyć w pietruszce. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z mąką pszenną. Filety obtaczać w mące i smażyć na złoto na oleju. Po upieczeniu filety można ozdobić plasterkiem cytryny. Podawać z frytkami i surówką. Smacznego